

No: 1461 – Mahreç İşareti

MALATYA HIRÇIKLI KÖFTE

Tescil Ettiren
YEŞİLYURT BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 31.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1461
Tescil Tarihi	: 31.08.2023
Başvuru No	: C2021/000512
Başvuru Tarihi	: 10.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Hırçikli Köfte
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yeşilyurt Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: M. Kasım Mh. Adıyaman Cd. Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Hırçikli Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Hırçikli Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Hırçikli Köfte; yarma (dövülmüş kırık buğday), lahana göbeği, kuru soğan, siyah mercimek, biber salçası, domates salçası, sıvı yağ, tuz, su ve coğrafi işaret olarak 1148 sayı ile tescilli Malatya Erik Ekşisi kullanılarak Malatya ilinde üretilen yemektir. Lahana göbeği yerine kurutulmuş patlıcan, kurutulmuş biber veya kurutulmuş hıyar kullanılabilir.

Malatya Hırçikli Köfte, esas olarak lahana sarması yemeğinden artakalan, lahananın ortasındaki sert kısmın değerlendirilmesi amacıyla ortaya çıkan bir yemek olup hırçikli ismini de lahana göbeğinin düzensiz bir şekilde doğranmasından alır.

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Malatya Hırçikli Köfte yemeği Malatya ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Malatya Hırçikli Köfte üretimi için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 500 g yarma
- 300 g lahana göbeği (100 g kurutulmuş patlıcan, 100 g kurutulmuş biber veya 100 g kurutulmuş hıyar da kullanılabilir)
- 2,5 l su
- 200 g kuru soğan
- 180 ml sıvı yağ
- 100 g siyah mercimek
- 40 g biber salçası
- 40 g domates salçası
- 50 g Malatya Erik Ekşisi
- 25 g tuz

Yarma, bir kapta 500 ml sıcak su ve 12,5 g tuz ile karıştırılıp 10 dakika dinlenmeye bırakılır. Suyunu çekip yumuşayan yarma, yapışkan kıvamda bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Hamur, 1,5 cm büyüklüğünde parçalara bölünüp avuç içinde yuvarlanarak top haline getirilir. Hamurun avuç içine yapışmaması ve kolayca yuvarlanabilmesi için bir kaba su konularak eller ıslatılır.

İnce doğranmış soğanlar, bir tencerede sıvı yağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine biber ve domates salçaları eklenerek salçalar eriyinceye kadar karıştırılır. 2 l su 12,5 g tuz ve mercimek ilave edilerek 20 dakika kaynatılır. Köfteler tencereye konup 10 dakika haşlanır. Lahana göbeği düzensiz bir şekilde doğranarak kısık ateşte 30 dakika pişirilir. Malatya Hırçikli Köfte; lahana göbeği bulunmadığı durumlarda yerine, yaz aylarında 5 - 6 cm boyunda ve 1 - 2 cm eninde doğranarak bir hafta süreyle kurutulmuş patlıcan, biber veya hıyar kullanılarak da yapılabilir. Kurutulmuş patlıcan, biber veya hıyar kullanılacağı zaman bu sebzeler yemeğe eklenmeden önce suda 20 dakika kadar haşlanır. Ekşi tat vermesi için Malatya Erik Ekşisi ilave edilip ocaktan indirilir. Malatya Hırçikli Köftenin servisi, sıcak olarak yapılır.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olan Malatya Hırçıklı Köfte yemeği Malatya ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Malatya Hırçıklı Köftenin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinasyonunda ve Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Yeşilyurt Belediyesinden konuda uzman 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Malatya Hırçıklı Köfte ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.